ÍZARO

ELEVANDO LA TRADICIÓN

ÍZARO

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico de bellota, corte a cuchillo	26
Cecina de vaca curada, corte fino	16
Pimientos asados de fresno con ventresca de bonito	17
Selección de quesos artesanos con miel de flores	16

ENTRANTES CALIENTES

Degustación de Croquetas de mar (10u)	15
Calamares fritos tradicionales	14
Chipirones a la plancha en su jugo	14,5
Langostinos crujientes en tempura con salsa Ízaro (9u)	15
Pulpo a la gallega	22
Pulpo al ajillo con gambones	24
Mollejas de ternera doradas a la plancha	16,5
Mollejas de ternera guisadas	18

DE LA HUERTA

Ensalada de Mixta Ilustrada	12
Ensalada Ízaro Lechuga, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Yema de Espárrago, Nueces, y Salmón Ahumado	15
Puerros a la plancha sobre crema de calabaza y frutos secos	12,5
Setas a la plancha con torreznos	13,50
Salpicón de marisco con langostino, gambón y rape	22

ÍZARO

DE LA TIERRA

Hamburguesa de buey con queso Patamulo y mermelada de pimiento con reduccion de vino de oporto	16
Canelónes de carrillera al tinto de toro	18,50
Entrecot de novillo con pimiento asado	21
Solomillo a la plancha	25
• Al Foie	28
Chuletillas de lechazo	19,5
Lechazo asado	22
Paletilla de lechazo al horno	26

Consulte nuestros platos fuera de carta

DEL MAR

Lomo de bacalao al ajo arriero	19,50
Merluza a la plancha en su punto	19
Merluza a la cazuela con almejas	21
Rapito a la plancha con salsa Ízaro	21
Brocheta de rape con gambón y Vieira	20,5
Lubina abierta a la espalda	21
Lubina entera al horno (1 Kg aprox)	45
Lenguado fino a la plancha	23

Consulte nuestros platos fuera de carta

Todos los platos principales llevan guarnición

ÍZARO

PROTAGONISTAS DEL ÍZARO (MARISCOS)

Gambas blancas frescas de Huelva (12u)	24
Langostinos de Sanlúcar de Barrameda a la plancha (6u)	20
Zamburiñas (volandeiras) a la plancha (12u)	20
Navajas de Moaña a la plancha	18,5
Bogavante azul a la plancha o cocido (/Kg)	49,5

SELECCIÓN DE MARISCO DE MERCADO

Según disponibilidad

Percebes de Cedeira, Nécoras de Galicia, Centollo

Cigalas, Langosta

ARROCES Y CUCHARAS

(Para 2) Arroz meloso marinero (/persona) (20 minutos)

(Para 2) Arroz con bogavante y gambón (/persona)(20 minutos)

Sopa de pescado y marisco de la casa

DULCE FINAL

Tarta de queso al horno cremosa	6,5
Tarta de queso y crema de pistacho al horno	6,5
Tarta de pasión por el chocolate	6,5
Cremoso de arroz caramelizado	5,5
Natillas del Ízaro con galleta de hierro	5,5
Canutillos de la abuela Leo con crema (/unidad)	1,5
Piña natural	4,5

ÍZARO

BODEGA

Cada vino se acompaña de una breve orientación de sabor, basada en su perfil de cata, pensada para facilitar la elección.

BLANCOS

Albarín

Pardevalles: Fruta blanca fresca y sensación muy limpia.	13,5

Godello

Vionta: Fruta madura, más cuerpo y textura suave..	18,2
Adriá: Fruta blanca, acidez marcada y final seco.	14,7

Albariño

Martín codax: Fresco y cítrico, muy reconocible.	20,8
Mar de Frades: Muy fresco, con recuerdo salino.	26
Paco y Lola N12: Aromático, suave y ligeramente dulce.	16,8
Santiago Ruíz: Fruta blanca intensa y acidez viva.	24,6
Pazo de San Mauro: Fresco, con fruta blanca y final seco	24

Verdejo

Protos: Notas de manzana y cierre seco.	13,5
José Pariente: Fresco, con notas herbales claras.	18,3
Impresiones: Burbuja suave, fruta roja y toque dulce.	12,5
Mantel Blanco: Ligero, refrescante y directo.	13,5

ÍZARO

ROSADOS

Prieto Picudo

Gurdos: Fruta roja madura y sabor intenso.	20
Pardevalles: Fruta roja viva y final seco.	12,5

TINTOS

Prieto Picudo

La Retorcida: Cereza madura y sabor intenso.	33,2
Gamonal: Fruta roja, tostado de barrica y regaliz.	18

Bierzo

Cepas Viejas: Ciruela y mora, seco y potente.	26,3
Altos de Losada: Mora negra y sabor profundo.	28,6
Pitacum: Cereza y mora, jugoso y seco.	19,6

Ribera del duero

Emilio Moro: Mora y ciruela, seco y potente.	29,7
Hacienda Monasterio: Muy potente, con mora negra.	44
Finca Resalso: Cereza madura y mora, jugoso y seco.	17,6
Pesquera Crianza: Cereza y ciruela, seco y intenso.	28,4
Arzuaga Crianza: Mora y ciruela, potente y seco.	30,3
Mauro: Mora negra, muy potente y seco.	44,9
Protos Roble: Cereza joven, ligero y seco.	15,2
Pago de Carraovejas: Ciruela y mora, intenso y seco.	45
Protos Crianza: Cereza madura, seco y persistente.	24,6
Tres matas Crianza: Cereza y ciruela, seco y suave.	24,6

ÍZARO

TINTOS

Rioja

Muga Crianza: Cereza y mora, con crianza.	27,9
Prado Enea Gran Reserva: Ciruela madura y crianza muy larga.	86,5
Azpilicueta Crianza: Cereza fresca y crianza suave.	16,3
Ramón Bilbao Edición limitada: Mora y ciruela, intenso.	22,6
Marqués de Murrieta Reserva: Ciruela y cereza, seco y serio.	30,5
Marqués de Cáceres Crianza: Cereza ligera y seca.	13,7
Beronia: Cereza roja, seco y con crianza suave.	12,5
Viña Ardanza: Cereza madura y crianza larga.	32,4

Toro

San Román: Mora negra, muy potente y seco.	40
La Lágrima: Cereza y fruta negra, intenso.	15,4

CAVAS

Juvé & Camps Púrpura	27,4
Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut	19,5

CHAMPAGNES

Pommery Brut Royal	66,3
Moët & Chandon Impérial	57

FORMATO REDUCIDO

Emilio Moro ½	21,2
Mar de Frades ½	18,5